

DAFTAR PUSTAKA

- Alys. (2020). 5 Perbedaan Baking Powder & Baking Soda, Jangan Salah Lagi. Retrieved from <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/adeliadwitas/5-perbedaan-baking-powder-baking-soda-jangan-salah-lagi-exp-c1c2>
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani., B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit. *Jurnal Agrotek*, 7(1), 43–49.
- Amendt, L. J. (2015). *Blue ribbon canning award-winning recipes ; jams, preserves, pickles, sauces & more.* (C. Mandarano, Ed.). Newton: The Taunton Press.
- Ami, E. (2020). 5 Fakta Teff, Superfood Asal Ethiopia yang Populer Hingga Mancanegara. Retrieved October 10, 2020, from <https://www.idntimes.com/food/diet/eka-amira/5-fakta-teff-superfood-asal-ethiopia-c1c2>
- Arthasalina, D. (2018). 8 Jenis Pisang & Cara Mengolahnya yang Benar, Sudah Tahu? Retrieved from <https://shopee.co.id/product/50912704/4777753588?smtt=0.50914092-1614010395.9>
- Benítez, V., Mollá, E., Martín-Cabrejas, M. A., A., Y., López-Andréu, F. J., & Esteban, R. M. (2011). Effect of sterilisation on dietary fibre and physicochemical properties of onion by-products. *Food Chemistry*, 127(2), 501–507.
- BPOM. (2016). PerKa BPOM no 21 tahun 2016. *Kategori Pangan Indonesia*. Indonesia.
- Brazier, Y. (2020). What is gluten intolerance? Retrieved January 28, 2020, from <https://www.medicalnewstoday.com/articles/312898>
- CNN Indonesia. (2017). Sektor Pariwisata Tunjukan Angka Perthumbuhan yang Baik. Retrieved from <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20171018122809-307-249199/sektor-pariwisata-tunjukkan-angka-pertumbuhan-yang-baik>
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media.
- Dwi Hadya Jayani. (2020). Orang Indonesia Habiskan Hampir 8 Jam untuk Berinternet. *Databoks*. Retrieved from <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2020/02/26/indonesia-habiskan-hampir-8-jam-untuk-berinternet>

- Gisslen, W. (2017). *Professional baking* (7th ed.). Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Hermanto, C., Indriani, N. L. P., & Hadiati, S. (2013). *Keragaman dan Kekayaan Buah Tropika Nusantara. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian*. Jakarta.
- Kahlon, T. S., Avena-Bustillos, R. J., & Chiu, M. C. M. (2016). Sensory evaluation of gluten free quinoa whole grain snacks. *Heliyon*, 2(12), e00213.
- Kramer, A. (2014). *Sweet Eats for All 250 Decadent Gluten-Free, Vegan Recipes—from Candy to Cookies, Puff Pastries to Petits Fours*. Boston: Da Capo Press.
- Maulana, M. I. (2020, July 4). 6 Negara dengan Konsumsi Mie Instan Terbanyak Di Dunia, Ada Indonesia! *IDN Times*. Retrieved from <https://www.idntimes.com/news/world/muhammad-imam-maulana/6-negara-dengan-konsumsi-mie-instan-terbanyak-di-dunia-ada-indonesia-c1c2-1/2>
- nisya. (n.d.). Terlalu banyak makan roti mie, apa dampaknya bagi tubuh?
- Riri Ristiani. (2016). *Pengembangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan (Dessert) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta*. Univeritas Negeri Yogyakarta.
- Sagendorph, J., & Sheehan, J. (2015). *Icebox Cakes Recipes for the Coolest Cakes in Town*. San Francisco: Chronicle Books LLC.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Reserach Methods for Bussiness: A Skill-Bulding Approach. Printer Trento Srl* (7th ed.). Chicster: John Wiley & Sons, Inc.
- Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Candra, A. L., & Advista, M. (2015). Karakteristik tepung kacang merah pregelatinisasi dengan metode pengeringan oven dan sangria serta efeknya pada tekstur cake non gluten. *Jurnal Agroteknologi*, 9(1), 36–45.
- Syarbini, M. H. (2014). *Cake Preneur*. Solo: PT.Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- The Culinary Institute of America. (2016). *Baking and pastry : mastering the art and craft* (3rd ed.). Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.